

## Belut (*Monopterus albus*) beku- Bagian 1: Spesifikasi



© BSN 2013

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN  
Gd. Manggala Wanabakti  
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.  
Telp. +6221-5747043  
Fax. +6221-5747045  
Email: [dokinfo@bsn.go.id](mailto:dokinfo@bsn.go.id)  
[www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id)

Diterbitkan di Jakarta



## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi .....	2
4 Syarat bahan baku dan bahan penolong.....	2
5 Penanganan dan pengolahan.....	2
6 Teknik sanitasi dan higiene .....	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
8 Pengambilan contoh .....	3
9 Cara uji .....	3
10 Pengemasan.....	3
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian organoleptik belut beku .....	4
Bibliografi .....	6
Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan .....	2
Tabel A.1-Lembar penilaian organoleptik belut beku .....	4



## **Prakata**

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas belut beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu :

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 27 Juli 2010 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah :

1. Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
3. Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan dan amandemen Undang-undang No 45 tahun 2009.
4. Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Peraturan Pemerintah No 28 tahun 2004, Keamanan Mutu dan Gizi Pangan
7. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PER.01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
8. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP.06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
9. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP.01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 17 Februari 2012 sampai 16 Mei 2012 dan pemungutan suara pada tanggal 18 Juni 2012 sampai 17 Agustus 2012 dengan hasil akhir RASNI.



## Belut (*Monopterus albus*) beku - Bagian 1: Spesifikasi

### 1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan spesifikasi belut beku.

Standar ini berlaku untuk produk belut beku dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

### 2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan yang tidak bertanggal berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 2326:2010, *Metoda pengambilan contoh pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi-Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi-Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi-Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi-Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan.*

SNI 2332.9:2011, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 9: Penentuan Staphylococcus aureus pada produk perikanan.*

SNI 2346:2011, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan.*

SNI 2354.5:2011, *Cara uji kimia–Bagian 5: Penentuan kadar logam berat kadmium (Cd) dan timbal (Pb) pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia–Bagian 6: Penentuan kadar merkuri (Hg) pada produk perikanan.*

SNI 2357, *Penentuan kadar arsen pada produk perikanan.*

SNI 2367, *Penentuan kadar timah putih (Sn) pada produk perikanan.*

SNI 01-2372.1-2006, *Cara uji fisika-Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan.*

SNI 7660.2:2013, *Belut (Monopterus albus) beku– Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 7660.3:2013, *Belut (Monopterus albus) beku– Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*



### 3 Istilah dan definisi

#### 3.1

##### **belut beku**

produk hasil perikanan dengan bahan baku belut hidup yang mengalami perlakuan penyiangan dan pembekuan

### 4 Syarat bahan baku dan bahan penolong

**4.1** Bahan baku belut hidup memenuhi syarat kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 7660.2:2013.

**4.2** Bahan penolong yang digunakan sesuai SNI 7660.3:2013.

### 5 Penanganan dan pengolahan

Penanganan dan pengolahan belut beku sesuai SNI 7660.3:2013.

### 6 Teknik sanitasi dan higiene

**6.1** Penanganan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian dan pemasaran belut beku dilakukan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

**6.2** Produk akhir harus bebas dari benda asing yang mengganggu kesehatan manusia.

### 7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Persyaratan mutu dan keamanan pangan belut beku sesuai Tabel 1.

**Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan**

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
<b>a Organoleptik</b>	Angka (1-9)	Min 7
<b>b Cemarkan mikroba</b>		
- ALT	koloni/g	Maks 5 x10 <sup>5</sup>
- <i>Escherichia coli</i>	APM/g	<3
- <i>Salmonella</i>	per 25 g	Negatif
- <i>Vibrio cholerae</i> *	per 25 g	Negatif
- <i>Staphylococcus aureus</i> *	koloni/g	Maks 1,0 x 10 <sup>3</sup>
<b>c Cemarkan logam*</b>		
- Kadmium (Cd)	mg/kg	Maks 0,1
- Merkuri (Hg)	mg/kg	Maks 0,5
- Timbal (Pb)	mg/kg	Maks 0,3
- Arsen (As)	mg/kg	Maks 0,25
- Timah (Sn)	mg/kg	Maks 40,0
<b>d Fisika</b>		
- Suhu pusat	°C	-18
<b>CATATAN*</b> Bila diperlukan		



## 8 Pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010.

## 9 Cara uji

### 9.1 Organoleptik

Organoleptik sesuai SNI 2346:2011. Penilaian organoleptik sesuai Lampiran A.

### 9.2 Cemarkan mikroba

- *Escherichia coli* sesuai SNI 01-2332.1-2006.
- *Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006.
- ALT sesuai SNI 01-2332.3-2006.
- *Vibrio cholerae* sesuai SNI 01-2332.4-2006.
- *Staphylococcus aureus* sesuai SNI 2332.9:2011.

### 9.3 Cemarkan logam

- Merkuri sesuai SNI 01-2354.6-2006.
- Kadmium dan timbal sesuai SNI 2354.5:2011.
- Timah sesuai SNI 2367.
- Arsen sesuai SNI 2357.

### 9.4 Fisika

Suhu pusat sesuai SNI 01-2372.1-2006.

## 10 Pengemasan

Produk dikemas sesuai SNI 7660.3:2013.

## 11 Pelabelan

Setiap kemasan produk belut beku yang akan diperdagangkan diberi label dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan dan sesuai dengan ketentuan label dan iklan pangan. Produk diberi label sesuai SNI 7660.3:2013.



**Lampiran A**  
(normatif)  
**Lembar penilaian organoleptik belut beku**

**Tabel A.1-Lembar penilaian organoleptik belut beku**

Nama panelis : ..... Tanggal : .....

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda  $\sqrt{\phantom{x}}$  pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
<b>A Dalam keadaan beku</b>						
<b>1 Pengeringan (dehidrasi)</b>						
• Tidak ada pengeringan pada permukaan produk.	9					
• Sedikit mengalami pengeringan pada permukaan produk < 10 %.	8					
• Pengeringan pada permukaan produk 10 % - 30 %.	7					
• Pengeringan pada permukaan produk 31 % - 50 %.	6					
• Pengeringan pada permukaan produk 51 % - 70 %.	5					
• Pengeringan pada permukaan produk 71 % - 90 %.	3					
• Permukaan produk mengering > 90 %.	1					
<b>2 Perubahan warna (<i>diskolorasi</i>)</b>						
• Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk	9					
• Sedikit mengalami perubahan warna pada permukaan produk 10 %	8					
• Agak banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 20 % - 30 %	7					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 40 % - 50 %	6					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 60 % - 70 %	5					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 80 % - 90 %	3					
• Perubahan warna menyeluruh pada permukaan produk	1					
<b>B Sesudah pelelehan (<i>thawing</i>)</b>						
<b>1 Kenampakan</b>	9					
• Utuh, bening bercahaya asli menurut jenis	8					
• Utuh, kurang bening, cahaya mulai pudar, berwarna asli	7					
• Utuh, tidak bening, warna pudar	6					
• Utuh, warna pudar, ada sedikit noda hitam	5					
• Tidak utuh, mulai merah, noda hitam banyak	3					
• Tidak utuh, warna merah jelas	1					



Tabel A.1 – (Lanjutan)

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
<b>2 Bau</b>						
• Bau sangat segar spesifik jenis	9					
• Bau segar spesifik jenis	8					
• Bau segar spesifik jenis berkurang	7					
• Netral	6					
• Mulai timbul bau amoniak	5					
• Bau amoniak kuat	3					
• Bau amoniak dan busuk	1					
<b>3 Tekstur</b>						
• Daging sangat padat lekat, erat pada kulit	9					
• Daging padat lekat, erat pada kulit	8					
• Daging kurang padat, lekat pada kulit	7					
• Tidak kenyal, daging kurang padat, mulai lepas dari kulit	6					
• Kulit ari tidak kenyal, daging lunak, mulai lepas dari kulit	5					
• Daging lunak dan lepas dari kulit	3					
• Daging sangat lunak dan lepas dari kulit	1					



## Bibliografi

Petunjuk Teknik Sanitasi dan Hygiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan, Tahun 1997.

